

Scorribande

di Roberto Perrone



Modena, l'«oro nero» passa di botte in botte. Venti luoghi da scoprire

Culatello e parmigiano A piedi nudi nell'acetaia

È il vero «oro nero» della pianura Padana, altro che petrolio. È l'aceto balsamico, uno dei prodotti italiani più invidiati e imitati, ahinoi, nel mondo: per 95 milioni di litri prodotti secondo le regole, ce ne sono altrettanti fasulli. L'oro nero è il protagonista di questa domenica di fine settembre con «Acetaie aperte», domani con 20 (elenco completo su www.consorziobalsamico.it e www.balsamicotradizionale.it) produttori aderenti al Consorzio Aceto Balsamico di Modena e al Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Visite guidate e degustazioni abbinate ad assaggi di prodotti tipici. E come spesso succede, si fa largo nella memoria il ricordo di uno splendido pomeriggio primaverile di un quarto di secolo fa. Franco Colombani, grande e sfortunato (è morto suicida nel 1996) patron della Locanda del Sole di Maleo, uno dei luoghi dove la cucina italiana ha preso la strada della maturità, dopo un pranzo memorabile, mi condusse a visitare la sua splendida acetaia, raccontandomi la storia del balsamico che passa di botte in botte. Al tramonto, io e mia moglie eravamo ancora lì, tra fette di culatello e scaglie di lodigiano con aceto balsamico.

Domani a Modena e provincia si potranno fare esperienze simili, ma anche sostenere i produttori danneggiati dal terremoto: circa 300.000 litri di aceto balsamico (tra IGP e DOP) sono andati

perduti. Questa è anche una giornata di lotta e speranza che testimonia della voglia di ricominciare delle acetaie colpite, come «Acetum», a Cavezzo, dove, in un gazebo davanti a un capannone abbattuto, verranno proiettate a ciclo continuo le immagini dell'acetaia prima e dopo il sisma.

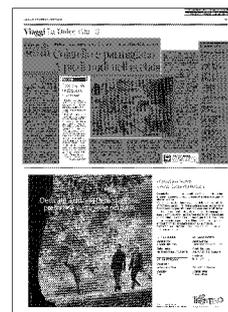
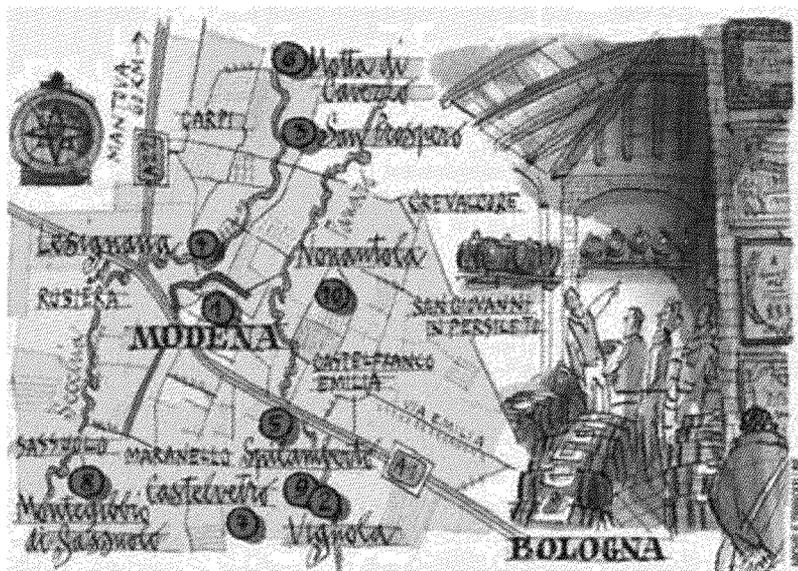
A Lesignana nel Museo dell'Aceto Balsamico di Modena Casa Giusti fondata nel 1605 (da 14 generazioni i Giusti producono l'oro nero) si possono ammirare reperti e attrezzi per la preparazione di questo meraviglioso condimento che viene fatto risalire ai romani, anche se la denominazione «balsamico» è più recente. La si ritrova nei registri degli inventari ducali della Reggia Estense del 1747 dove si parla di un utilizzo terapeutico. Ma è nel 1839 che lo studioso Gior-

gio Gallesio (autore del fondamentale trattato di arboricoltura, «La Pomona Italiana»), in visita all'amico conte Salimbeni di Nonantola, colpito dalla sua acetaia, codifica il disciplinare di produzione dell'aceto di Modena. I suoi appunti manoscritti, ritrovati a Washington nel 1993, rappresentano il documento tecnico più antico, quello che

classifica gli aceti in due categorie: ottenuti solo da mosto cotto o da «mosto fermentato e vin fatto», definendo il primo «eccelso» e il secondo «pure eccellente». E domani, nei 35 ristoranti del Consorzio Modena a Tavola, a cominciare dall'Erba del Re di Luca Marchini, sarà possibile scoprire come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP (le differenze soprattutto nell'invecchiamento che rende il primo più pregiato) si sposino con ogni piatto: frittata con pancetta, cipolla, aceto balsamico tradizionale di Modena; triangoli ripieni di cipolla fonde e amaretti con zucca, pancetta, Aceto Balsamico Tradizionale affinato 13 anni; parmigiano

reggiano con balsamico tradizionale extravecchio 25 anni. E se c'è rimasto un po' di spazio un bel gelato con gocce di balsamico: rinfrescante e digestivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La nostra scelta

1) Ristorante L'Erba del Re

Via Castel Maraldo, 45
Modena
Tel. 059-218188

2) Acetaia Baldazzini

Via Goldoni, 160 Vignola (Mo)
Tel. 339-2394305

3) Acetaia Del Cristo

Via Badia, 41/A
San Prospero (Mo)
Tel. 059-907425

4) Acetaia Giusti

Via Quattrovile, 155
Lesignana (Mo)
Tel. 059/840135

5) Aceto Balsamico del Duca

Via Medicine, 2340
Spilamberto (Mo)

6) Acetum Srl

Via Cavour, 300
Motta di Cavezzo (Mo)

7) Az. Agr. Antica Acetaia

Cavedoni dal 1860
Via Sinistra Guerro, 34
Castelvetro (Mo)
Tel. 059/234949

**8) Azienda Agricola
Bertoni Delizia Estense**

Via Cà del Chierico, 2
Montegibbio di Sassuolo (Mo)
Tel. 0536/872778

9) Az. Agr. Mislej

Via Confine, 8 bis Vignola (Mo)
Tel. 338-4385845

10) Az. Agr. Pedroni

Via Risaia, 4 Nonantola (Mo)
Tel. 059/548096